REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL
26 SEPT. 1938
INSTITUTE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

- 7 JUILLET - N° 2297

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74.456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

Modèle 1930 — Breveté S.G.D.G

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2297 Paris, 7 Juillet 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET E. ROUSSEAUX J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE Marthe TARDY Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : **Odéon 10-82**

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : **Paris 809-05**

Exposition de Marseille 1922, Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que des vins clairs et de bonne tenue

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % *acide citrique,* 8 *à* 9 % *anhydride sulfureux, en volume*

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL. — Ce produit est garanti sans *Métabisulfite* ou bisulfites alcalins, ni base minérale

Plus de PIQURES
Plus de CASSES
ni de Vins MALADES

LA SANTÉ DES FUTAILLES

est assurée par le

Flotuone Jacquemin

IL NETTOIE, DEROUGIT,
STERILISE, DEMOISIT, DEPIQUE

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois

Demander notice et renseignements gratuits à:
Institut de Recherches Scientifiques
G. JACQUEMIN, O ✱, **à Malzéville** (Meurthe-&-Moselle)

VITICULTEURS !
AGRICULTEURS !

Combattez le mildiou de la vigne et autres maladies cryptogamiques

par

Le sel de cuivre

LE PLUS EFFICACE
LE PLUS ÉCONOMIQUE
LE PLUS PRATIQUE

LE

VERDET PUR, RAFFINÉ L. F.

à 31,5 % de cuivre

PLUS DE CHAUX

Une solution limpide qui n'obstrue pas les pulvérisateurs

Ets LAMBIOTTE Frères

Direction Commerciale : 9, rue de la Charité
LYON

Agence Générale : 7, Boulevard Rabelais, 7
MONTPELLIER

ÉCONOMIQUE - SANS POISON

POUDRE

AGRI-TOX

foudroie

L'EUDEMIS ET LA COCHYLIS

Contre le MILDIOU de la GRAPPE

Poudrez avec

CUPRONITE

Poudre CUPRIQUE homogène, ADHÉRENTE,
dont tous les éléments sont actifs

Ets RAPP, Fontenay-sous-Bois (Seine)

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

MOËT & CHANDON

MOËT

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT

Eviter toute confusion avec les homonymes

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins, RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. --- Description des Hybrides

3e Edition en 2 volumes

Tome I, 20 fr. franco. C. P. Raviat, 377-47 Lyon

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE SUR LE VIN : 19 fr. 50

J.-F. RAVAT, ingénieur civil des Mines, et J. TISSIER, à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay sont d'une adhérence parfaite

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT

28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)

Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

Protégez vos vignes

AVEC LES
PULVÉRISATEURS et SOUFREUSES

VERMOREL

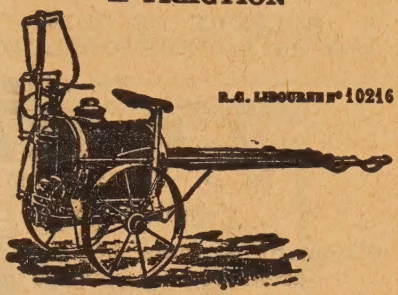
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
Société Anonyme au Capital de 8000000 de Francs
Catalogue gratuit sur demande

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée
(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS
A TRACTION



Établ^ts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges*** *ou vos* ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures de GRANDS CRUS

de l'Institut **La Claire**

ensemble

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION

simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Depuis plus de trente ans !

les viticulteurs qui mélangent à leurs bouillies cupriques

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

connaissent les bons effets du :

SULFURE DE CUIVRE NAISSANT contre le mildiou
et du SOUFRE COLLOIDAL NAISSANT contre l'oïdium

Son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

s'emploie contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices et tarifs franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxax-d'Aude (Aude)
C. TRONCHE, Agent général, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay
offrent une grande résistance aux pluies

La plus ancienne marque

—

Prouve son efficacité depuis 32 ans

Sou vent copié

—

Jamais égalé

Pour tous renseignements, s'adresser au

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

Société fondée en 1886

Siège social : 52, Rue de Clichy - PARIS

AGENCES ET USINES : **Marseille, Montpellier, Moulins, Nantes**

CONTRE LES CORBEAUX

utilisez

les grappes détonantes de **RUGGIERI**

Ecrire pour renseignements aux

Établis. RUGGIERI, 21, rue Ballu - Paris

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraîment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le VIN

SF

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B. 420 A , 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON
(Vaucluse)

ACIDE TARTRIQUE

Chimiquement pur

Premier Blanc — Cristallisé

PRODUIT FRANÇAIS

Et. CHOLAT - LYON

Agent général : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay permettent une répartition uniforme du cuivre

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum
Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum
Fabriqué par :
Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek
Seul Représentant pour la France,
les Colonies et Protectorats
PRODUITS CHIMIQUES :
Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e^)

Fondé en 1879
L'ARGUS DE LA PRESSE
" VOIT TOUT "
Les plus anciens BUREAUX d'ARTICLES de JOURNAUX
37, Rue Bergère, PARIS-IX^e^

Lit et dépouille par jour 20.000 journaux et Revues du Monde entier. *L'Argus* édite : l'Argus de l'Officiel, contenant tous les votes des hommes politiques ; recherche articles et tous documents passés, présents, futurs. L'Argus se charge de toutes les PUBLICITÉS et de la publication dans les Journaux, de tous articles et informations.

LA BOUILLIE
"MACCLESFIELD"
60 POUR CENT DE SULFATE DE CUIVRE NEIGE
15 POUR CENT DE CUIVRE PUR
2 KIL. PAR 100 LITRES D'EAU

PROTÈGE : VIGNES, LÉGUMES, ARBRES FRUITIERS
CONTRE : LE MILDIOU, LE BLACK-ROT.
ET AUTRES
MALADIES CRYPTOGAMIQUES

EFFICACITÉ ABSOLUE _ PURETÉ
DISSOLUTION INSTANTANÉE. ADHÉRENCE
NE TOURNE PAS _ NE BRÛLE PAS

DEMANDEZ LA NOTICE SPÉCIALE
N° 7 ENVOYÉE GRATUITEMENT.

GARRIGUE & CHALLOU, Agents généraux, Bordeaux

LA

Société Française Bitumastic

DONT LES ENDUITS D'ÉTANCHÉITÉ ET D'ANTICORROSION
POSSÈDENT QUATRE-VINGTS ANS DE RÉFÉRENCES MONDIALES
PRÉSENTE

OENOPLASTIC

ENDUIT NEUTRE, SANS GOUT NI ODEUR
POUR L'ÉTANCHÉITÉ ET L'ISOLATION DES PAROIS DE CUVES EN CIMENT DESTINÉES AU LOGEMENT DES VINS BLANCS, ROSÉS, ROUGES ET DES MUTÉS AU SOUFRE

OENOPLASTIC

REVÊTEMENT D'EMPLOI FACILE ET ÉCONOMIQUE
S'APPLIQUANT A LA BROSSE, A FROID

OENOPLASTIC

COLMATE LA POROSITÉ DU BÉTON ET LE PROTÈGE
CONTRE LES ATTAQUES DES ACIDES DU VIN

OENOPLASTIC

S'OPPOSE A LA FORMATION DE LA CASSE FERRIQUE
ET A L'INCRUSTATION DES FERMENTATIONS
PARASITAIRES

OENOPLASTIC

PROTÈGE LES VOUTES, PLAFONDS ET TRAPPES
CONTRE L'ATTAQUE DE L'ANHYDRIDE SULFUREUX
ET CONTRE TOUTE CORROSION

OENOPLASTIC

FACILITE LE DÉTARTRAGE ET PERMET LA
RÉPARATION RAPIDE DES ENDUITS DE CIMENT
DÉGRADÉS OU FISSURÉS

NOTICES ET RÉFÉRENCES SUR DEMANDE

Société Française Bitumastic

39, Rue du Colisée, Paris-8e - Tél. : Élysées 39-63 (4 lignes)
INTER - ÉLYSÉES 289 — ADR. TÉLÉGRAPH. BITUMASTIC - 45 - PARIS

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours :* 195 852

REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXXXIX

QUARANTE-CINQUIÈME ANNÉE — 1938

(JUILLET A DÉCEMBRE)

REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE PAR

PIERRE VIALA
Membre de l'Institut (Académie des Sciences)
Ancien Président de l'Académie d'Agriculture

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'Agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : **Docteur Pierre-Jean VIALA**
Propriétaire-Viticulteur

TOME LXXXIX

QUARANTE-CINQUIÈME ANNÉE — 1938

(JUILLET A DÉCEMBRE)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Ve

—

1938

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2297 Paris, 7 Juillet 1938.

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Michel Flanzy . . . . . Vins méridionaux et exportation 5
Paul Veauvy . . . . . L'Eudémis : Etude et traitement. 9

Actualités

Jean Branas . . . . . Chronique viticole méridionale: Eudémis et Mildiou. 12
Michel Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Marché des moûts réservés à la fabrication des vins doux naturels 13

Le superblocage (Abbo). — Vœu présenté par la Société d'Agriculture et de Viticulture de Mâcon, pour la présentation des vins de France à Paris. — Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — Institut agricole de l'Université de Toulouse. — Bibliographie 15

Revue Commerciale :

Cours des vins. 19
Cours des principaux produits viticoles. 20

VINS MÉRIDIONAUX ET EXPORTATION

Tout a été dit sur la visite de la délégation allemande à Carcassonne. M. de Brignac, président du Syndicat des Vignerons de Carcassonne, fut le triomphateur méritant de cette mémorable journée.

Mais il ne nous paraît pas inutile de revenir sur certains faits symptomatiques et d'insister sur leurs enseignements.

***

Une chose a tout d'abord frappé, non seulement les Allemands, mais aussi un certain nombre de Français ; ce fut la nature et la qualité des vins rouges des Corbières et du Minervois. Ils ne les connaissaient même pas de nom. Une telle ignorance n'était pas flatteuse pour nous. Mais qu'auraient encore pensé nos visiteurs si on leur avait donné l'occasion de constater et d'apprécier l'évolution de ces vins au cours de leur vieillissement ? Il est regrettable qu'à Carcassonne cela n'ait pas été fait. On aurait remarqué qu'un vin Corbières 1933, paru sur la table pendant le repas, pouvait rivaliser avec

certain vin d'un cru réputé de 1933 également. Mais voilà, il est de bon ton d'affirmer que nos vins ne sont pas dignes de vieillissement.

Mais une juste appréciation ne va pas sans bonne dégustation. Or, pour les vins dits ordinaires, la dégustation est généralement trop rapide et certains caractères peuvent passer inaperçus, tels l'arome et le bouquet par exemple. J'ai eu l'impression nette que les Allemands dégustaient mieux que les Français. Et dire que nos aïeux étaient experts en la matière ! Pour en juger, on peut déjà se reporter à l'Exposition Internationale des Vins de 1214 qui eut lieu à Paris, à l'instigation et sous la présidence du roi Philippe-Auguste. Son conseiller Rudolphe en fut le rapporteur. Ce n'est qu'après cinq mois de dégustations réitérées et d'études savantes que Rudolphe adressa son rapport au Roi. Henri d'Andely se chargea de l'analyser et de disserter sur les principales circonstances du concours dans ce petit poème du XIII^e^ siècle « La Bataille des Vins », que le Comité national des Appellations d'origine pourrait consulter avec quelque profit.

Il y a un art dans la dégustation qui se perd, hélas ! La leçon magistrale de Talleyrand devrait être en toute occasion reprise et généralisée. Si ensuite toute dégustation était agrémentée de causeries vivantes, d'anecdotes, de cartes et de photographies, ce serait pour le dégustateur un régal inestimable que d'assister de la sorte au défilé des meilleurs vins. Dans ce sens un effort sérieux avait été fait. On peut et on doit faire beaucoup mieux.

Un autre fait a frappé les auditeurs : le sens de la distinction faite entre nos vins des Corbières et du Minervois d'une part et d'autre part les vins d'Algérie.

Ceux-ci ont plu aux Allemands parce qu'ils ont trouvé en eux un élément de coupage pour leurs vins trop faibles afin de leur donner plus de corps sans gêner leur bouquet ; d'où une préférence manifeste pour les vins d'Algérie aussi neutres que possible, apportant dans le minimum de volume le maximum d'alcool, d'extrait et de couleur ; autrement dit, les vins d'Algérie perdraient en Allemagne leur caractère spécifique.

Au contraire, la robe, le bouquet, le corps et le moelleux des vins Corbières et Minervois leur ont plu particulièrement. Aussi ont-ils nettement affirmé qu'ils tiennent à recevoir et à consommer ces vins sous leur nom d'origine. C'est dire que les Allemands recherchent, non seulement des vins de coupage, mais aussi des vins de cru « ordinaires ». Indication précieuse, riche de conséquence. Alors que trop souvent les vins corsés du Midi sont présentés comme devant être de plus en plus concurrencés par les vins d'Algérie, l'étranger nous montre la distinction fondamentale qui les sépare. Pour lui, il s'agit de deux types de vins, dont les destinées devraient suivre deux voies différentes. Tel est également notre humble avis. Ceci nous est une occasion de proclamer une fois encore que les crus Corbières et Minervois devraient être exclus de tout coupage.

Quand donc voudra-t-on reconnaître dans le commerce et en haut lieu que loin de se concurrencer, crus du Midi et du Nord-Africain devraient harmoniser davantage encore toute notre économie viticole ? Celle-ci y gagnerait plus de stabilité et partant une prospérité plus sûre et plus grande, puisqu'à eux seuls ils pourraient satisfaire toutes les demandes extérieures et intérieures de crus

ordinaires et de vins de coupage chacun d'eux étant réservé à un marché bien déterminé.

Préférera-t-on sans cesse opposer ces deux vignobles, réduire leur production et oublier les marchés extérieurs ?

***

Et voici posé le problème de l'exportation trop limitée jusqu'à présent aux seuls vins de luxe, dont la clientèle est forcément réduite.

L'exportation des crus ordinaires n'est possible tout d'abord que s'il y a demande, ensuite si les conditions en sont favorables. Elle peut nous procurer d'agréables surprises, car nous ne connaissons pas les possibilités de son développement. Mais les faits justifient l'optimisme le plus confiant.

Car il dépend de nous de favoriser et de développer cette exportation, puisque manifestement nos vins reviennent en faveur auprès de l'étranger.

Rien n'est plus éloquent et suggestif que l'article qu'écrivait M. Henri Marquard, délégué d'Allemagne à l'Office International du Vin, au lendemain de la signature du nouvel accord commercial franco-allemand du 10 juillet 1937 et avant la visite de la délégation allemande du 10 février dernier.

« En consultant les chiffres généraux connus se rapportant à l'importation des vins français en Allemagne au cours de l'année 1933, et en essayant de calculer sur leur base les besoins allemands normaux en vins de France, on ne doit pas perdre de vue que les données statistiques à elles seules ne permettent pas d'en tirer des conclusions définitives et qu'il y a lieu de tenir compte de certains facteurs qui jouent un rôle plus ou moins grand en Allemagne.

« 1° *Pendant deux ans* on pourra sans nul doute constater un accroissement de la demande en vins français car les stocks d'importation se sont amenuisés en Allemagne et les importateurs se verront forcés de renouveler absolument leurs stocks en vins français, afin d'avoir de la marchandise pour plusieurs années, sinon la qualité des vins pourrait en souffrir. »

L'auteur reconnaît ainsi l'obligation pour les Allemands d'améliorer la qualité de leurs vins par coupage avec les vins étrangers. A nous d'en dégager les conséquences.

« 2° *La vente directe de vins français aux particuliers en Allemagne* et même directement aux restaurateurs, hôteliers et autres débitants a diminué d'une manière considérable, d'une part, par suite du manque de vin stocké, d'autre part, en raison de l'absence d'une éducation appropriée du consommateur lui-même.

« Naguère l'habitude de boire du vin se transmettait de père en fils ; les fils sont tombés lors de la guerre 1914-1918 — d'où cette grave interruption dans la tradition — qui ne pourra être reprise que par les nouvelles générations qui auront bientôt l'âge où l'on sait boire du vin avec discernement. On peut dire que l'ancienne habitude de boire des vins français ne s'est conservée en Allemagne que parmi un très petit nombre de familles. Il ne faut pas oublier enfin que beaucoup de personnes appartenant à l'ancienne génération ont été obligées de renoncer aux vins, soit par suite de raisons matérielles, soit par suite d'autres difficultés.

« C'est pour toutes ces raisons qu'on ne s'est guère aperçu jusqu'en 1933 de la diminution de la consommation du vin en général et de la disparition des vins français et étrangers, en particulier, de la table des consommateurs. Mais les récoltes record en vins allemands ont conduit les autorités à prendre des mesures de propagande méthodiques et efficaces pour l'écoulement de ces vins. Le succès de ces mesures est très grand et l'on peut espérer qu'avec la possibilité d'une importation plus massive de vins étrangers en Allemagne, on y trouvera pour ces vins de nouveaux placements. Pour susciter à nouveau l'intérêt du grand public, il faut du temps et une propagande intelligente. Mais il faudra tenir compte de la capacité d'achat de la population allemande, du niveau des prix et de l'importance de la récolte allemande.

« Cependant, on peut penser que l'excellente qualité des vins français aidera ceux-ci à reconquérir en Allemagne leur ancienne renommée. »

Depuis, la Foire de Cologne a eu lieu, nos vins des Corbières et du Minervois y furent reconnus nettement supérieurs aux vins rouges chiliens et italiens achetés en notable quantité. La presse allemande s'est exprimée très élogieusement. Mais elle a fait remarquer que le succès aurait été plus grand encore si tout n'avait pas été décidé à la dernière minute.

Ne quittons pas l'Allemagne sans signaler qu'un événement politique d'importance, l'Anschluss, peut avoir sur notre exportation une répercussion sensible. Le sénateur Portman nous signale qu'une propagande intense est faite partout en Allemagne en faveur des vins autrichiens. A ce titre, l'événement, quoique grave, ne doit pas nous alarmer à la condition que s'organise vraiment notre exportation. Il y a place, en effet, pour les vins français en Allemagne ; qu'on en juge par le renseignement que nous donne la *Deutsche Wein Zeitung* du 4 avril dernier sur les importations au cours des deux premiers mois de 1938 et que nous relevons dans la *Revue des Boissons.*

Nous y voyons que l'importation intéresse, en particulier, les industries de la distillation et de la vinaigrerie, qu'elle porte aussi sur les vins destinés à la fabrication du vermouth.

Vins pour la distillation. — On a importé environ 111.000 hectolitres contre 80.000 hectolitres pendant le même période de 1937. Mais la France qui, avant guerre, fournissait la plus grande partie de ces vins, n'arrive plus qu'au cinquième rang avec 8.000 hectolitres, après l'Italie (65.000 hectolitres), la Hongrie (18.000 hectolitres), la Roumanie (10.000 hectolitres) et la Grèce (10.000 hectolitres). Il serait intéressant de savoir s'il s'agit finalement d'alcool à destination industrielle ou d'alcools de bouche, au quel cas ne serait-il pas indiqué de penser à nouveau, non seulement à nos eaux-de-vie, mais aussi à nos 3-6 Languedociens disparus à jamais du marché mondial, alors qu'autrefois, ils y tenaient la première place.

Vins pour la fabrication du vinaigre. — 34.000 hectolitres ont été importés. C'est l'Italie le fournisseur presque exclusif.

Vins pour la fabrication du vermouth. — 80.000 hectolitres, dont 70.000 hectolitres d'Italie et 10.000 de Grèce, sont entrés en Allemagne. Nous pouvons ici faire un effort sérieux, d'autant que les Allemands apprécient nos vermouths ? Malheureusement, il n'en fut pas question dans l'accord commer-

cial du 10 juillet 1937. Et lors du voyage de la délégation allemande, ils ne parurent sur aucune table. Dans ma brochure, je les avais mentionnés. En cette affaire n'est-il pas à la fois piquant et navrant de constater que ce ne furent ni les viticulteurs français, ni les vermouthiers qui signalèrent et regrettèrent ces oublis ? Mais les Allemands eux-mêmes, plus connaisseurs de nos trésors œnologiques.

Vins de crus et ordinaires. — Malgré les vins de Bordeaux et de Bourgogne, nous n'arrivons qu'au quatrième rang avec 26.000 hectolitres, après l'Italie (52.000 hectolitres), la Grèce (40.000 hectolitres), le Chili (28.000 hectolitres) et juste avant l'Espagne, qui malgré des conditions extraordinaires, a exporté 20.000 hectolitres.

Pour juger impartialement ces chiffres, il faut reconnaître que l'exportation française est limitée par les étroits contingents en vigueur, alors que tous les autres pays fournisseurs exportent sur la base de la compensation.

Avec la Suisse, nos ventes viticoles s'accentuent. Le 16 avril, j'avais la visite d'un notable négociant de Zurich, soucieux de se documenter sur nos vins Corbières et Minervois. Si ce jour-là, j'avais pu lui présenter une gamme d'échantillons, nul doute que sa visite n'ait été traduite par des commandes tant les les vins dégustés l'avaient enthousiasmé. Il devait parcourir les Corbières et le Minervois.

Avec la Belgique, même prédilection. On ne voudrait plus de vins chiliens. On appelle de tout cœur, ou de toute bouche, nos vins capiteux, bouquetés et moelleux.

Une firme américaine éditait tout récemment avec le patronage de l'Association de propagande, un film pour le vin. Son premier succès laisse prévoir le résultat le plus heureux pour l'exportation de nos vins aux Etats-Unis, d'autant que la consommation s'y accroît sensiblement. Pour Chicago, elle a quadruplé de 1934 à 1937.

Incontestablement, nos vins sont demandés par l'étranger. Il dépend de nous qu'ils le soient davantage.

(*A suivre.*)

Michel Flanzy,
Directeur de la Station Régionale
de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne.

L'EUDÉMIS

Étude et Traimements (1)

L'Eudémis de la vigne, ou ver de la grappe, est connue des entomologistes sous le nom de Polychrosis Botrana. Elle n'aurait pas besoin d'être présentée aux viticulteurs audois s'ils ne confondaient le plus souvent ce parasite avec la Cochylis ou Clysia Ambiguella, aux dégâts redoutés depuis la plus haute antiquité, mais qui tend à disparaître de nos vignobles, comme chassée par un

(1) Rapport effectué sous les auspices de la chambre d'Agriculture de l'Aude.

nouvel arrivant mieux adapté. Ces deux espèces appartiennent à la même famille entomologique et leurs mœurs sont assez voisines.

Notre nouvel ennemi ne commet guère de dégâts dans la région que depuis trente ans, après avoir envahi les Alpes-Maritimes à une époque où les Italiens, les Grecs et les Espagnols le connaissaient déjà. Il s'installe à la place de la Cochylis avec trois générations au lieu de deux et cette troisième génération lui permet le triste privilège d'arriver le plus souvent assez tôt pour anéantir une récolte péniblement amenée à la veille de la cueillette.

Les générations de l'Eudémis soutenues par une capacité de reproduction très élevée sont plus importantes que celles de la Cochylis, et une aptitude naturelle lui permet de résister aux atmosphères chaudes et sèches très courantes dans le Midi méditerranéen. Des conditions climatiques semblables seraient capables à elles seules d'anéantir toute une génération de Cochylis, mettant ainsi un terme brutal mais heureux aux dégâts si redoutés des viticulteurs. Ces avantages ne sont guère compensés en notre faveur que par une moins grande résistance de l'Eudémis aux insecticides et aux intempéries de l'hiver.

L'Eudémis s'étend en Europe sur une aire de répartition très vaste et dans toute la région paléarctique : l'Espagne, le Portugal, la France, l'Italie, l'Allemagne, la Suisse, la Palestine, la Grèce, le nord de l'Afrique, la région méridionale de l'U. R. S. S., de la Bessarabie jusqu'au Caucase. Le papillon aurait été introduit aux Etats-Unis où Stellwag le signale en 1928, mais il existe en Amérique une espèce très voisine, Polychrosis Vitinea, qui s'attaque surtout au feuillage.

En France, les départements méridionaux sont les plus touchés.

Cette apparition, assez récente en date, de l'Eudémis sur notre vignoble. pose un problème biologique d'adaptation, voire d'accoutumance, plein d'intérêt.

La chenille, en effet, est essentiellemen polyphage et la liste des plantes alimentaires appelées communément plantes hôtes a été dressée tant en France par Picard, qu'en Algérie par Balachowsky. L'habitat naturel de l'Eudémis serait le Garou (Daphne Gnidium), où elle vit en abondance dans les inflorescences. Il a même été très curieux de constater des Daphnés très parasités dans des régions où l'Eudémis commet peu de dégâts sur la vigne, bien que les chenilles capturées sur la plante spontanée acceptent très facilement le raisin comme aliment. Ce changement de nourriture ne trouble d'ailleurs en rien leur évolution ; avec le jujubier (Zizyphus vulgaris), les passages de fruit à fruit sont également faciles. Le Cassis (Ribes Nigrum), le Groseillier (Ribes Rubrum), la Vigne Vierge (Ampelopsis Quinquefolia), le Cornouiller (Cornus Sanguinea), le Prunellier (Prunus Spinosa), les Viburnum Lentana, Ligustrum vulgare, la Bourdaine (Rhamnus frangula), la Ronce (Rubus) sont visités par l'insecte.

La présence de nombreuses chenilles sur des Daphnés, à côté de vignobles à peine parasités, amène à penser que l'Eudémis a dû exister de tout temps dans le Midi de la France sur les plantes sauvages qui constitueraient son foyer originel principal et sa base de dissémination pour notre vignoble.

A la fin du XIX^e^ siècle, l'Eudémis ne se rencontrait que très rarement dans le vignoble et son invasion ne prenait pas, dans son ensemble, l'aspect inquiétant qu'elle revêt certaines années.

La dissémination du parasite sur la vigne, hôte de seconde zone, serait

grandement facilitée par l'extension de cette culture dans des régions où l'aliment sauvage a été remplacé par la plante cultivée. La création de nouvelles zones alimentaires, dues à l'extension du vignoble sur des territoires indemnes de végétation, susceptibles d'héberger l'Eudémis, peut également favoriser l'établissement de nouveaux foyers d'infection.

Les invasions d'Eudémis sont très capricieuses suivant les années. Peu avant 1910, l'insecte était redouté tel un fléau, puis ses dégâts devinrent moins importants jusque vers 1920, pour réapparaître avec toute leur virulence ces dernières années.

Ces irrégularités d'apparition, suivant les années, se retrouvent dans la distribution des parasites sur les territoires envahis. C'est d'ailleurs très frappant pour quiconque observe avec attention la répartition des vers. Ce caractère éminemment sporadique de l'Eudémis est encore retrouvé au cours du développement des générations successives, comme nous le verrons plus loin.

Le vignoble, à de très rares exceptions près, n'est jamais envahi en nappe. La densité des vers est très différente suivant les endroits A côté de souches aux grappes complètement dévastées, il n'est pas rare d'en rencontrer où la récolte est à peu près indemne. Une route, un chemin de terre quelquefois mettent en évidence pour l'observateur le moins averti des irrégularités facilement décelables.

Les invasions ne présentent jamais l'étendue continue des attaques de Mildiou par exemple. Pour le Mildiou également, il existe des foyers, mais ils sont permanents ; ici les foyers apparaissent, durent plus ou moins longtemps avec des intensités variables et en apparence tout à fait désordonnées, puis peuvent disparaître sans que l'on puisse penser un instant avoir détruit artificiellement tous les insectes par les poisons ou tout autre procédé. C'est plus vraisemblablement la lutte biologique par les parasites animaux, végétaux ou microbiens qui vient à bout de ces zones de multiplication active et de forte densité.

Les invasions massives que nous avons connues et dont 1937 offre un exemple frappant ne seraient dues qu'à des conditions exceptionnellement favorables au développement et à la multiplication du parasite. Il n'est pas besoin d'admettre que l'Eudémis déborde de ses foyers, puisque c'est controuvé par maintes observations, dont les plus récentes datent de l'été dernier. Il est logique, par contre, puisqu'on trouve toujours quelques grains attaqués par l'Eudémis dans un vignoble même réputé indemne, de penser que l'invasion est due aux seules circonstances heureuses de la multiplication. Il est vrai qu'il faut, pour trouver les quelques vers des vignes réputées indemnes, la patience et le souci scrupuleux de l'entomologiste qui ne peut négliger le facteur présence de l'insecte, bien que les dégâts soient sans valeur appréciable pour le vignoble et passent ainsi inaperçus du praticien le plus autorisé.

Ces quelques insectes, développant sans entraves leur extraordinaire faculté de multiplication, suffisent à expliquer les véritables explosions d'Eudémis observées dans les tènements jusque-là réputés saufs. Que réserve l'avenir pour ces vignes ? Vont-elles devenir de nouveaux foyers, ou bien l'invasion sera-t-elle passagère ? Les conditions favorables au développement du parasite

sont trop peu précisées pour qu'il soit possible d'émettre aujourd'hui un avis de quelque valeur. Parler autrement serait courir le risque de la chance.

Cette menace persistante d'un hôte naturel de notre région implique l'urgence pour chacun de connaître les moyens de lutte capables de protéger nos cultures. « Aide-toi, le ciel t'aidera », a dit le bonhomme La Fontaine. La nature d'autre part, nous enseigne que les invasions d'insectes sont suivies, à plus ou moins bref délai, d'une multiplication abondante de parasites animaux ou végétaux, mais ces alliés naturels n'arrivent pas toujours assez tôt pour que le ravageur ne mette une récolte à mal.

Dès maintenant, il est facile de saisir l'opportunité pour chacun d'avoir une connaissance approfondie de l'Eudémis et plus encore des moyens de lutte capables de protéger un vignoble, dès l'apparition d'une invasion.

Essayons donc de dégager l'essentiel de ce que nous savons de l'Eudémis, de sa vie, de ses mœurs, en un mot de sa biologie.

(*A suivre*).

P. VEAUVY,
Professeur d'agriculture à Narbonne (Aude)

ACTUALITES

Jean BRANAS : Chronique viticole méridionale : Eudémis et Mildiou
Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale : Marché des moûts réservés à la fabrication des vins doux naturels
Le superblocage (Abbo)
Vœu présenté par la Société d'Agriculture et de Viticulture de Mâcon, pour la présentation des vins de France à Paris
Ecole supérieure d'agriculture et de Viticulture d'Angers
Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte-d'Or)
Institut agricole de l'Université de Toulouse

Chronique viticole méridionale

Eudémis et mildiou. — *Eudémis.* — (Hérault, Gard, Pyrénées-Orientales). La deuxième génération de papillons d'eudémis est apparue depuis le 10 juin dans le département des Pyrénées-Orientales et dans les vignobles de l'Hérault situés à l'ouest de Montpellier.

Le nombre des captures est peu important, sauf dans certaines situations locales (Montagnac, par exemple). Il est très faible et inférieur aux prises de première génération dans les vignes gelées en avril dernier où les papillons, ou leurs œufs, ou leurs larves, ont rencontré des circonstances très défavorables à leur évolution.

Le maximum du vol est établi du 16 au 21 juin ; le moment est donc favorable à l'exécution des traitements de seconde génération dans les régions suivantes :

a) Pyrénées-Orientales ;

b) Hérault, à l'ouest de Montpellier.

Dans la plaine de Lunel, sur la Costière, dans la basse vallée du Rhône le deuxième vol est à son début ; il s'annonce très important ce qui s'explique par les conditions favorables rencontrées dans ces régions par l'eudémis, au cours du premier vol constaté à une date plus tardive, après les froids. Un avis particulier sera donné par la station d'avertissements de Montpellier.

Les traitements consistent en deux applications séparées par huit à dix jours effectuées sur les grappes à l'aide d'une bouillie insecticide mouillante, ou bien, lorsque le développement de la végétation l'exige, en recourant à une poudre insecticide.

Mildiou. — (Gard et Hérault). La maladie existe dans les foyers créés par les pluies de 3, 7 et des 16-17 mai. Depuis son apparition, le petit nombre des germes, la rareté des pluies, la siccité de l'air, n'ont pas permis son extension. Nous n'avons donc pas conseillé de traitements. L'état sanitaire des vignes non sulfatées demeure parfait et aucune mesure n'est à prendre à ce sujet.

J. Branas.

Chronique d'œnologie méridionale

Marché des moûts réservés à la fabrication des vins doux naturels. — Nous avons été amenés il y a quelque temps à discuter des marchés intéressant les moûts destinés à la fabrication des vins doux naturels (*Revue de Viticulture*, t. 88, 1938, p. 75). Nos conclusions étaient fort nettes : il était impossible de retrouver à partir du vin totalement ou partiellement fermenté la densité initiale du moût originel.

Tous les contrats avaient été établis dans l'ignorance de telles difficultés; les intéressés se sont trouvés en présence de contrats qu'ils tenaient de part et d'autre à satisfaire. C'est dans ces conditions que nous avons été choisi pour arbitrer un certain nombre de ces litiges. Notre arbitrage ayant donné satisfaction aux deux parties, nous nous permettons de le soumettre à nos fidèles lecteurs pour qu'ils en bénéficient le cas échéant.

Marché. — Le marché porte sur des moûts réservés à la préparation des vins doux naturels, mais ayant depuis fermenté en totalité ou partiellement. Le contrat est établi sur la base de 325 francs les 14° Baumé, soit $\frac{325}{14}$ francs le degré Baumé.

Or, le degré Baumé est un degré densimétrique. Il était donc bien entendu que la richesse du moût était sa richesse densimétrique composée de sucres fermentescibles et du *non sucre*. En conséquence, l'acheteur consentait à payer le sucre du moût, mais également la *partie non sucre* ou *extrait non sucre*, celui-ci par son poids contribuant à augmenter la densité du moût.

Si le moût n'avait pas fermenté, la densité initiale se déterminerait aussitôt et le calcul du prix d'achat serait immédiatement établi.

Mais, l'analyse porte sur un mi-fermenté, dont la densité ne donne aucune indication sur sa richesse réelle. En outre, ce vin a bien un *extrait non sucre*,

mais il est inférieur à l'*extrait non sucre* que l'acheteur devait payer. Les raisons de cette diminution ont été exposées par ailleurs. Nous signalons, toutefois, qu'elles sont reconnues par tout le monde au point que certains auteurs — croyant calculer avec une approximation suffisante la densité initiale — admettent arbitrairement que la perte de poids est de l'ordre de 10 grammes environ par litre. Dans ce calcul d'ailleurs, poids et densité ne doivent pas être confondus. On voit combien augmente notre incertitude. Si nous y ajoutons le caractère exceptionnel des moûts de 1937, non seulement on ne peut admettre une telle correction, mais encore en fixer une quelconque, aussi est-il vraiment impossible de retrouver le degré Baumé initial.

Réalisation. — Dans ces conditions, comment réaliser le contrat qui lie les deux parties ?

Remarquons que l'analyse nous donne deux résultats : d'abord le degré alcoolique acquis, ensuite un résidu, dont on peut déterminer la densité et composé du sucre *non fermenté* et d'un *extrait non sucré.*

Constatons que la base 325 *francs les* 14° *Baumé,* peut fort bien s'écrire 325 *francs les* 15° *d'alcool* puisque 14° Baumé correspondent à 15° d'alcool.

En conséquence, nous proposons d'apprécier dans les mi-fermenté deux parts : la part alcoolique et la part résiduaire.

La part alcoolique sera payée sur la base de 325 *francs les* 15° *d'alcool,* puisque 15° d'alcool correspondent à 14° Baumé et que la base acceptée était 325 francs les 14° Baumé. Le degré alcoolique sera déterminé par la méthode officielle de distillation.

La *part résiduaire* sera payée sur la base de 325 francs les 14° Baumé. La densité sera déterminée directement par densimétrie et appréciée en degré Baumé après avoir ramené le résidu de la distillation au volume primitif.

Comme il s'agit en tous cas d'un degré Baumé généralement inférieur à 10°, on peut objecter que ce degré est payé au prix fort. Cela est vrai, mais il faut remarquer en contre partie que l'on ne paie aussi qu'une fraction de l'extrait non sucré initial et non sa totalité, comme il est admis tacitement dans le contrat. Tout compte fait, il doit se produire une compensation qui doit rendre ce système acceptable pour les deux parties.

Il est alors facile de calculer le prix du vin.

Soient A le degré alcoolique acquis et D la densité du résidu exprimée en degré Baumé.

$$\text{Prix de l'alcool acquis} : \frac{325 \text{ fr.} \times A}{15} = S^1$$

$$\text{Prix du résidu} : \frac{325 \text{ fr.} \times D}{14} = S^2$$

Le prix d'achat du mi-fermenté sera par hectolitre : $S^1 + S^2$. Dans ces conditions se trouvent interprêtées aussi exactement que possible les conditions du contrat sans user de transformations toutes injustes.

Toutefois, une telle solution n'est valable que pour les contrats de 1937.

Pour les marchés ultérieurs nous recommandons le prix unitaire du *degré alcoolique hecto,* en prenant la précaution de préciser l'équivalent sucre et

alcool soit 1° pour 17 grammes de sucre. Le dosage de l'alcool sera effectué par la méthode officielle de distillation ; le dosage des sucres par une méthode chimique.

Michel FLANZY,
Directeur de la Station Régionale
de Recherches Viticoles et Œnologiques de Narbonne.

Le superblocage

M. Abbo au nom de la Fédérationdes Vignerons d'Alger a présenté à la 32e assemblée générale des Associations viticoles de France et d'Algérie le rapport ci-dessous :

Le superblocage est une disposition qui a été adoptée par le législateur en 1933, et qui tend à aggraver l'incidence du blocage pour les vignobles venus en production après 1928.

L'exposé des motifs du projet de loi modificatif de la loi du 4 juillet 1931 indique nettement la préoccupation du législateur sur ce point. A l'heure actuelle, y est-il dit, le blocage est déterminé, pour chaque exploitation, d'après la production globale et le rendement à l'hectare. Il apparaît nécessaire de retenir un troisième élément : l'augmentation constatée dans la superficie du vignoble au cours de ces dernières années. Il sera ainsi possible d'atteindre les responsables de la crise, ceux qui, par leurs plantations inconsidérées, ont conduit à la surproduction. Des dispositions particulières sont prévues pour atteindre les plantations récentes en quelques mains qu'elles se trouvent. A défaut de cette précaution, il serait très facile de morceler les vignobles nouvellement plantés, de les vendre ou d'en céder l'exploitation afin d'échapper à la sujétion du blocage.

Ainsi donc, le législateur de 1933 a entendu pénaliser la production des vignobles qui, à partir de 1928, ont d'après lui constitué, par leur extension, une menace pour la production.

Cette pénalisation n'est pas une mesure indépendante du blocage, elle n'en est qu'un élément ; de plus, elle revêt un caractère impersonnel puisqu'elle frappe l'exploitation, abstraction faite de la personnalité de l'exploitant.

Et c'est pour éviter qu'il soit fait échec à la loi par le morcellement du fonds et le changement d'exploitant que les parcelles plantées en augmentation, par rapport à 1928, continuent à être assujetties au superblocage, quel qu'en soit le détenteur.

***

La légitimité du superblocage nous paraît tout à fait contestable.

Vous avez tous le souvenir du dépôt à la Chambre, en 1929, de la proposition Castel qui acquit une certaine célébrité, en réclamant l'interdiction des plantations et du même coup l'institution d'un véritable monopole au profit de ceux qui possédaient de la vigne.

Le texte de cette proposition eut pour conséquence d'inciter certains propriétaires, aussi bien en France qu'en Algérie, à s'assurer le bénéfice de ce monopole — à prendre, en quelque sorte hypothèque sur l'avenir — et à effectuer des plantations nouvelles qu'ils aient ou non déjà exploité des vignes.

Ces plantations ont été cependant réalisées sous l'empire des lois existantes au même titre d'ailleurs que les plantations effectuées, par la suite, dans la limite des plafonds viticoles institués successivement par les lois :

Du 4 juillet 1931 : 10 hectares.

Du 8 juillet 1933 : 3 hectares.

Du 24 décembre 1934 : 1 hectare.

Les viticulteurs qui ont planté dans ces conditions sont-ils vraiment responsables de la crise viticole et méritent-ils d'être pénalisés de ce fait ?

Nous estimons, pour notre part :

Que le respect de la loi ne peut constituer une faute.

Que les dispositions légales les plaçaient nécessairement sur un pied d'égalité avec les exploitants des vignobles anciens.

Que la redevance instituée par la loi du 4 juillet 1931 pouvait être considérée comme la seule charge qui pût leur être appliquée.

Enfin, il convient d'invoquer ici l'opinion du législateur de 1934 qui, invité par la commission des boissons à établir pour les vignes de 1928 une *superdistillation* qui fût la réplique du *superblocage*, a repoussé la mesure comme affectant nettement un caractère d'arbitraire et d'injustice.

***

Si, du point de vue théorique, nous sommes en droit de contester la légitimité du superblocage, nos critiques deviennent encore plus sévères et plus opportunes, quand nous nous plaçons sur le terrain des faits.

L'interprétation administrative aboutit, en effet, dans l'application des textes à des injustices que nous avons le devoir de vous signaler en prenant quelques cas caractéristiques :

Premier cas. — L'article 69 du code du vin précise que « La moitié du blocage tient compte à la fois, de l'importance globale de la récolte, du rendement à l'hectare et de l'augmentation qui apparaît dans la superficie des vignes en production, comparativement à l'année 1928.

Le blocage définitif ne peut jamais être supérieur au blocage prévisionnel et d'autre part, tant que les disponibilités de la campagne (récolte et stock) n'excèdent pas 84 millions d'hl., l'incidence individuelle du blocage ne peut dépasser 33 p. 100 de la récolte.

En aucun cas, la quantité de vin dont un producteur conserve la disposition ne peut être inférieure à 200 hl.

Or, la circulaire 2.350 du 27 décembre 1937 précise de la façon suivante la part du blocage incombant aux plantations nouvelles :

« Lorsque, comparativement à l'année 1928, les déclarations de 1937 accusent une augmentation de superficie productive résultant de plantations nouvelles, les quantités de vin fournies par ces dernières plantations supportent un blocage supplémentaire de 30 p. 100. Ces quantités sont fixées forfaitairement, d'après le rendement moyen obtenu en 1937 sur l'ensemble de l'exploitation. Toutefois, la majoration de blocage n'est pas appliquée, quand la production des nouvelles superficies plantées n'excède pas 200 hl. »

En conséquence, un viticulteur qui aurait produit 7.000 hl. sur 100 ha., dont 10 plantés après 1928, serait imposé de la façon suivante :

Blocage, taux 16 p. 100, soit	1.120 hectos
Supplément pour rendement (70 hectos à l'ha.) 30 p. 100 de 1.120	336 —
Supplément pour plantation (30 p. 100 de 70 hectos × 10 ha.) = 700 soit	210 —
Total.	1.660 hectos

La pénalisation pour plantation de 10 ha. est de 3 p. 100 de la récolte.

Prenons maintenant le cas d'un viticulteur de 10 ha. après 1928 et qui ont produit 700 hectolitres.

Ce viticulteur est bloqué de 10 p. 100 soit	70 hectos
Supplément pour rendement, 30 p. 100 de 70 hectos.	21 —
Supplément pour plantation, 30 p. 100 de 700 hectos.	210 —
Total.	301 hectos

Ce chiffre dépassant le tiers de la récolte est ramené à 231.

La part de blocage due aux jeunes plantations est ici de 231 — 91 = 140 Hº, soit 20 p. 100 de la récolte.

A mon sens, et les représentants de l'Administration s'étaient publiquement déclarés d'accord sur cette interprétation à la Commission interministérielle de la viticulture de décembre, le taux de 30 p. 100 est un coefficient de majoration, puisque le superblocage est un élément de blocage.

Si je reprends l'exemple cité tout à l'heure, le viticulteur de 10 ha. plantés après 1928 et qui ont produit 700 hectos doit être bloqué :

De 10 p. 100 pour l'importance de sa récolte, soit	70 hectos
De 30 p. 100 de ces 70 hectos pour le rendement, soit . .	21 —
Et de 30 p. 100 de ces 91 hectos, parce que vignes jeunes . .	27,3 —
Total	118,3 hectos

et non plus 231.

***

Deuxième cas. — Il y a mieux. Supposons qu'une propriété de 4 ha., plantés en 1928 ait été achetée en 1930 par exemple, par une tierce personne qui n'est en rien responsable de cette plantation.

Ces 4 ha. ont produit 300 hl. S'ils étaient venus en production avant 1928, ils ne supporteraient aucun blocage de 33 p. 100.

C'est la loi. Je cite encore la circulaire 2.350 du 27 décembre 1937 : « L'attention du service est appelée sur la disposition formant le quatrième paragraphe de l'article 1er du décret de blocage. » Après avoir rappelé l'article 70 du code du vin : « En cas de vente, de location ou de cession de parcelles entrées en production postérieurement à 1928, le blocage atteint les acheteurs, bailleurs ou cessionnaires, quelle que soit l'importance de leur production. » Le décret ajoute :

« Si cette dernière est inférieure à 400 hl., le premier élément du blocage relatif à la récolte globale est appliqué au taux prévu pour les récoltes comprises entre 400 et 1.000 hl.

Le taux de ce viticulteur atteindrait 10 p. 100 plus 3 p. 100, plus 30 p. 100, soit 43 p. 100 qui sont réduits à 33 p. 100, alors qu'un propriétaire de 1.000 ha. venus en production avant 1928 et produisant 70.000 hl. de vin ne serait bloqué que de 31,2 p. 100 (24 plus 7,2).

C'est proprement scandaleux !

Troisième cas. — En 1928, deux viticulteurs voisins A et B avaient 40 ha. de terre dont 20 plantés en vignes.

A plante en 1928 les 20 ha. qui lui restaient.

B vend en 1928 à C les 20 ha. de terre qui lui restaient et C les plante aussitôt en vignes.

Quelle est leur situation en 1938 ?

Les trois propriétés mitoyennes ont fait le même rendement de 60 hl. à l'ha.

A, sur ces 40 ha. A produit 2.400 hl., son blocage est de 12 p. 100 .	288 hectos
Augmentation de 20 p. 100 pour rendement	57,6 —
Superblocage 30 p. 100 sur 1.200	360 —
Total	705,6 hectos

B, sur ses 20 ha., a produit 1.200 hl.

Il est bloqué à 12 p. 100	144 hectos
Augmenté de 20 p. 100	28,8 —
Total	172,8 hectos

C, sur ses 20 ha., a produit 1.200 hectos et est bloqué au maximum, soit : 396 hectos.

Ainsi donc les trois propriétés sont dans la même tranche de blocage et de rendement.

Et parce que A a planté lui-même 20 ha., au lieu de les faire planter par d'autres, de par l'interprétation erronée des textes donnés par l'Administration, il est pénalisé sur les 20 ha. anciens, 705,6 (172,8 plus 396) soit 136 hectos 8.

Cette pénalisation par contre-coup des vignes anciennes est contraire à l'esprit et à la lettre de la loi.

Pour éviter ce contre-coup, il conviendrait de limiter à 33 p. 100 la pénalisation à apporter à la partie de la propriété plantée en jeunes vignes.

***

Quatrième cas. — Pour le calcul des surfaces devant donner lieu à application du taux de 30 p. 100, l'Administration se réfère aux déclarations de récolte.

Elle substitue ainsi un élément fictif à un élément réel, seul visé par la loi de 1933. Les déclarations de récolte, en effet, ne correspondaient pas nécessairement ni aux récoltes réelles ni aux surfaces réellement cultivées.

Sous l'empire de la législation fiscale existant en 1928, les terres nouvellement plantées en vignes n'étaient imposées comme « vignes » qu'à la cinquième feuille.

L'application de ce texte conduisait les viticulteurs à ne faire figurer leurs superficies à leur déclaration de récolte qu'au bout de la quatrième ou de la cinquième année. Or, en 1928, des superficies plantées en vignes existaient réellement, bien qu'elles ne figurassent pas à la déclaration de récolte. Le décret de blocage en fait totalement abstraction.

Les terres en « production » en 1928 ne sont pas retenues comme telles et voient au contraire l'intégralité de leur production frappée aujourd'hui par le superblocage au taux de 30 p. 100, alors qu'elles devraient y échapper.

***

Cinquième cas. — Le statut viticole stipule nettement que seuls sont frappés de blocage, les viticulteurs qui récoltent plus de 400 hl., lorsque les disponibilités sont comprises entre 70 et 78 millions d'hectos comme c'est le cas cette année. Or, le décret du 23 décembre 1937 méconnaît formellement cette règle, puisqu'il abaisse jusqu'à 200 hectos la quantité exonérée de tout blocage pour les quantités produites par des vignes cultivées après 1928. Cette déduction à la base peut se concevoir pour des productions supérieures à 400 hectos. Elle est inadmissible dans le cas contraire.

Soit un viticulteur ayant planté après 1928 et récoltant 300 hectos. Pour 100 hectos (300 — 200 = 100 hectos), il sera bloqué à concurrence de 30 p. 100. Il subira donc le superblocage sans que le blocage lui soit appliqué.

Or, il est de jurisprudence constante que là ou il n'y a pas de taxes, il ne peut y

avoir de surtaxes. Le superblocage n'étant qu'un élément de blocage, là où la loi interdit le blocage, l'Administration ne peut créer un blocage supplémentaire.

***

Sixième cas. — Il s'agit de la situation des viticulteurs qui sous le couvert de la loi du 4 juillet 1931 ont planté 10 ha.

Leur production étant limitée à 500 hectos, ces viticulteurs étaient en droit de considérer que l'institution de la taxe aux plantations nouvelles serait un frein à la surproduction et constituerait la seule sanction capable de frapper ceux qui dépasseraient ce chiffre.

Or, le taux de 30 p. 100 les atteignant, c'est donc le tiers au moins de leur récolte qui est immobilisé et qui leur enlève des possibilités de réalisation, dont ils ont le plus grand besoin.

Comme l'a fait observer M. Watin, président de la fédération des caves coopératives d'Alger, cette immobilisation d'une quantité supplémentaire de vin, dont la libération est problématique et ne peut être fixée dans le temps, fait supporter aux viticulteurs intéressés une pénalisation importante, du fait que les vins bloqués doivent être présentés à toute réquisition sauf justification d'envoi à la distillerie, à la vinaigrerie ou à l'exportation, ce qui aboutit en définitive, et quoi qu'on en dise, à une « superdistillation » que le législateur s'est refusé à admettre.

Les considérations qui précèdent nous conduisent à vous proposer l'adoption des vœux suivants :

1° Le superblocage étant un élément du blocage, le taux prévu pour son application doit constituer, au même titre que l'élément « rendement à l'hectare », un coefficient de majoration du taux initial établi en fonction de l'importance globale de la récolte.

2° Le taux de 33 p. 100 prévu comme plafond limite du blocage devrait s'appliquer à la production soumise au superblocage, étant entendu qu'en aucun cas ces récoltes de vignes, venues en production antérieurement à 1928, ne supporteront l'incidence du superblocage.

3° Les viticulteurs qui avaient des lignes en production en 1928, bien que les superficies ne figurent pas à la déclaration de récolte, devraient être autorisés à faire la preuve de l'existence réelle de ces vignes pour le calcul du superblocage.

4° Le superblocage, étant un élément de blocage, ne devrait pas jouer lorsque le blocage ne joue pas pour les productions inférieure à 400 hectos.

5° La loi du 4 juillet 1931, ayant autorisé les plantations jusqu'à concurrence de 10 hectares (500 hectos) et ayant prévu une pénalisation sous forme de redevance au-delà de cette production (50 francs par hecto), logiquement le superblocage, dans ce cas, ne devrait atteindre que les productions à partir de 500 hl.

ABBO.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or)

Concours des Bourses. — Il aura lieu le jeudi 21 juillet, à 8 heures, au siège même de l'Etablissement. Ce concours comprend des épreuves écrites et orales du niveau du certificat d'études primaires. Se faire inscrire avant le 14 juillet.

Seuls, les candidats aux bourses doivent passer un concours. Les jeunes gens pourvus du certificat d'études ou d'un diplôme équivalent et qui ne demandent pas de bourses sont dispensés de tout examen d'entrée.

Age minimum exigé pour l'entrée : 13 ans.

Prix de la pension : 2.800 francs.

Envoi sur demande de la brochure de l'École. Le Directeur se tient à la disposition des familles qui désireraient visiter.

Institut Agricole de l'Université de Toulouse

Examen d'entrée. — Les épreuves d'admission à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse auront lieu les vendredi et samedi 8 et 9 juillet, à la Faculté des Sciences. Rendez-vous à 8 h. 15 devant la porte de la Faculté des Sciences.

Adresser les demandes d'inscription accompagnées de l'extrait de naissance à M. le Directeur de l'Institut agricole, avant le 5 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fera la demande au Secrétariat de l'Institut agricole, à la Faculté des Sciences.

Les bacheliers sont admis sans examens.

Le diplôme d'Ingénieur de l'Institut agricole confère aux étudiants français la dispense du baccalauréat pour l'inscription dans les Facultés des Sciences en vue de la préparation à la licence ès sciences.

Examens de passage. — Examen de troisième année, session de juin.

Les examens de passage, première et deuxième années de l'Institut agricole et l'examen de troisième année (session de juin) commenceront le jeudi 23 juin. Prière de bien vouloir se faire inscrire au plus tôt au Secrétariat de l'Institut agricole.

Vœu présenté par la Société d'Agriculture et de Viticulture de Mâcon pour la présentation des vins de France à Paris — Les Membres de la Société d'Agriculture et de Viticulture de Mâcon et ceux de la Fédération des Associations agricoles et viticoles réunis à l'Hôtel de Ville de Mâcon, le samedi 12 mars, après avoir entendu les explications fournies par leur Président respectif, M. Perraton et M. Boulay, député, sur les résultats du dernier concours général agricole de Paris, en ce qui concerne la présentation des vins, émettent le vœu qu'à l'avenir :

1° Ce concours n'ait jamais lieu avant le 15 mars, puisque à cette époque les vins nouveaux ne sont pas suffisamment clairs pour être présentés au public et aussi parce que la saison froide qui peut survenir à cette date empêche les vins d'être goûtés dans de bonnes conditions, ce qui produit un effet désastreux pour leur vente.

2° Parce qu'avant le 15 ou 20 mars, les journées froides et courtes empêchent les Parisiens de se déplacer et de visiter ce concours.

3° Les membres de ces deux groupements décident à l'unanimité de demander au Comité national de propagande des vins ainsi qu'au Comité national des appellations d'origine contrôlées de bien vouloir envisager la possibilité d'organiser chaque année, au Grand Palais, une semaine nationale des vins et eaux-de-vie de France dans le but de les faire connaître et apprécier.

Ils souhaiteraient que cette grande manifestation ait lieu aux environs du mois d'avril.

Le Comité d'organisation de cette Semaine du Vin trouverait certainement auprès des deux Comités nationaux précités un appui financier, de même qu'auprès du Syndicat national des négociants en vins, des Chambres d'agriculture et des Conseils généraux des départements intéressés.

L'Assemblée décide que ces vœux seront envoyés au Ministère de l'Agriculture, au Ministère du Commerce, aux Comités nationaux ci-dessus désignés, ainsi qu'à tous les groupements viticoles régionaux que la question du vin intéresse au plus haut chef et à la presse agricole et viticole.

Les viticulteurs réunis à Mâcon le 12 mars 1938, espèrent qu'il sera tenu compte en haut lieu des desiderata exprimés en faveur du vin de France qui représente une des principales richesses du pays.

Vœu transmis avec prière de vouloir bien en prendre connaissance et l'appuyer par un vote.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 17.000 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 7.000 à 9.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 16.000 fr. ; 2es crus, de 5.000 à 6.500 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus. 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.100 à 2.300 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 4.500 à 5.800 fr. ; Graves, 3.300 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 4.300 à 4.900 fr. ; Graves, 3.600 à 4.500 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 800 à 900 fr. ; Mâconnais, 600 à 650 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 750 à 800 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 800 à 950 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr. ; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Rosés, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. 75 à 17 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (4 Juillet 1938).* — *Cote officielle* Vins rouges, 8°5 à 11°, 18 fr. » à 15 fr. » ; Costières, 11° et au-dessus, » fr. » à » fr. » ; Blancs, 18 fr. » à 17 ; Rosés, » fr. à » fr. » ; Café, 18 fr. 50 à 16 fr. 50.

Montpellier (5 Juillet). — Rouges, 9°5 à 11° : 168 fr. à 175 fr. l'hecto.

Béziers (1er Juillet). — Rouges, 9° à 11°5, 18 fr. 50 à 15 fr. 25 ; Rosés, 10° à 11°5, 17 fr. 75 à 16 fr. ; Blancs, 10° à 11°5, » fr. » à » fr. ».

Minervois (4 Juillet). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 17 fr. » à 15 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (3 Juillet). — Vins rouges, de 9° à 12°, 18 fr. 50 à 15 fr.

Carcassonne (3 Juillet). — Vins rouges de 9° à 12°, de 18 fr. 75 ; à 15 fr. ».

Narbonne (30 Juin). — Vins rouges, 8° à 12°, 18 fr. 50 à 15 fr. ».

Sète (29 Juin). — Rouges, 18 fr. à 15 fr. 25 ; Rosés, 17 fr. 25 à 16 fr. » Blancs, 18 fr. 25 à 16 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 195 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles du Midi, 180 à 220 fr. ; de St-Malo, 190 à 210 fr., de Paris, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 190 à 230 fr. paille d'avoine, de 205 à 245 fr. ; paille de seigle, 210 à 235 fr. ; luzerne, 270 à 350 fr. ; foin, 270 à 350 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés 138 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 132 fr. ; de palmistes, 105 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 296 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 22 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 17 fr. 50 — Mouton, 6 fr. à 32 fr. ». — Demi-Porc, 12 fr. 50 à 14 fr. — Longe, 14 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 121 fr. à 126 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 118 fr. 50 à 122 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kilogr., 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kilogr. perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 58 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr., — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Poires de choix, 600 à 1100 fr., communes, 150 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.100 fr. — Pommes communes, 250 à 450 fr. — Bananes, 375 à 500 fr. — Abricots, 400 à 500 fr. — Cassis, 400 à 600 fr. — Fraises de Paris, 400 à 900 fr. — Cerises du Midi, 450 à 500. — Bigarreaux ; 280 à 750 fr. — Groseilles, 300 à 380 fr. ; Pêches, 350 à 900 ; Prunes, 300 à 450 fr. — Framboises, 700 à 1.100.

Choux verts, 30 à 80 fr. — Artichauts, 26 à 40 fr. — Choux-fleurs, 175 à 450 fr. — Oseille, 120 à 180 fr. — Epinards, 200 à 260 fr. — Tomates, 200 à 350 fr. — Oignons, 150 à 200 fr. — Poireaux, 230 à 400 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 230 à 400 fr. — Carottes nouvelles, 150 à 350 fr. — Fèves, 140 à 200 fr. — Navets, 80 à 220 fr. — Pois verts, 50 à 140 fr. — Asperges, 150 à 500 fr. — Courgettes, 50 à 70 fr. — Aubergines, 400 à 600 fr. — Melons de Nantes, 10 à 40 fr.

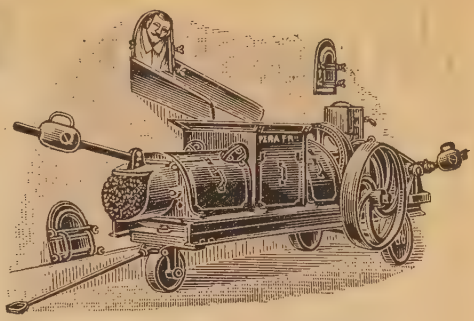
Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise. Place du Cours Alençon (Orne)

PERA FRERES

FLORENSAC (Hérault)

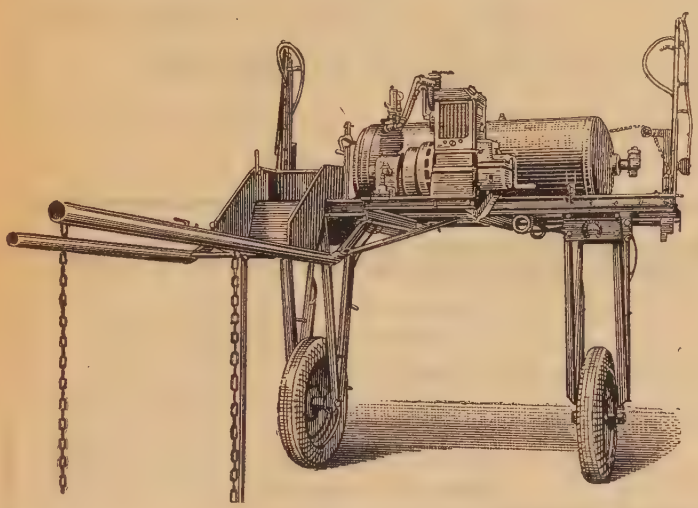
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

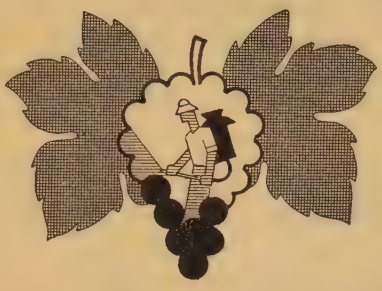
Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

au capital de 3.900.000 francs
Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)
USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N. 45.079

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)
pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes, permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER cuprique mouillante à l'ADHESOL. Titre 50 %, Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 % de cuivre métal.

LUTTE CONTRE LES INSECTES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

INSECTICIDE BALLARD à l'Arséniate de Plomb naissant et aux Arséniates d'Alumine (Procédé breveté).
Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER.

MÉTABISULFITE
DE POTASSE
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS

(Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

VITICULTEURS !! *l'emploi du*

Thiocal

vous permettra de réaliser une ÉCONOMIE
— et d'améliorer votre production —

▼

Le THIOCAL, solution sulfocalcique, teneur garantie 18 kgs de soufre des polysulfures par 100 kgs

— **Combat l'OIDIUM avec efficacité parfaite.**
— **Agit simultanément contre la pourriture grise, l'anthracnose, l'erinose, les cochenilles, etc.**
— **Prévient le MILDIOU.**
— **Plus adhésif, plus actif et moins cher que le soufre.**

Des centaines d'attestations

▼

Traitements d'hiver, de printemps et d'été

▼

Pour tous renseignements, demandez la brochure
" LES PRODUITS SULFOCALCIQUES ", gracieusement **mise à votre disposition par**

BOZEL-MALETRA Société Industrielle de Produits Chimiques
Capital 100 Millions

38, Rue de Lisbonne, PARIS-8e

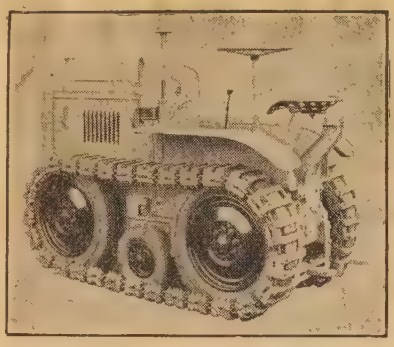
FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande.

R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



Tracteurs agricoles à chenilles-chaine sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

R. LENEINDRE

Épinay-sur-Orge (S.-et-O.)

PAILLASSONS ET CLAIES

Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable

BELLEVILLE s/SAÔNE-RHÔNE

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**
(R. C. 14.644)

12 USINES à : **Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew**

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA **Téléphone DRAGON 89-10, 89-11**

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES
FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHÉNIX et FABRE-FOURCADE

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot.

Steatite Cuprique 'Tournissac'

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C. B. 50

E. Maurus

CUPROL

ARSÉNIATES

SULFATE DE CUIVRE

ANHYDRIDE SULFUREUX

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

23, Rue de Balzac
PARIS 8e

Dam
VOUS N'OBTIENDREZ
DE BONS RÉSULTATS...
qu'en poudrant vos vignes avec
les stéatites portant la marque
U. F. P. C.
la marque
Cette marque est une garantie
contre les préparations grossière-
ment mélangées qui sont ineffica-
ces à certains endroits et brûlent
à d'autres.
u.f.
P.C
est une assurance
contre le mildiou
UNION DES FABRICANTS DE POUDRES CUPRIQUES

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 40 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

Etaldyne PROGIL

Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

Pépinières J. GOYARD

ÉTABLISSEMENTS A :

MAISON-CARRÉE (Alger)
AIN-TEMOUCHENT (Oran)
EPERNAY (Marne)
ESSEY-LES-NANCY (M.-et-M.)

Toutes variétés de cuve et de table sur porte-greffes anciens et nouveaux

Chacun des Etablissements fournit spécialement les cépages de sa région ; leur adresser la correspondance directement

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 % de Cuivre Métal

sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Viticulteurs, agriculteurs

pour lutter **contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc...**

employez les ***meilleurs produits***

PLOMBARSINE
DIPLOMBINE
CALARSINE
TRUCIDOR (poudre rotenonée)

contre les maladies cryptogamiques

Permanganate de Potasse Agricole

seul curatif de l'OIDIUM

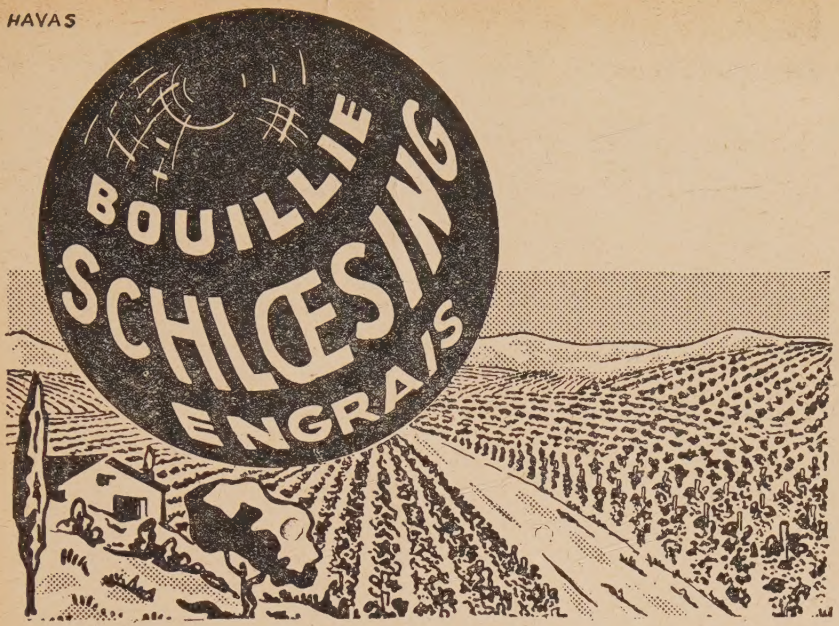
ajoutez-en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques, vous en renforcerez l'action contre le *Mildiou*

sans rival pour les traitements d'hiver

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

21, rue Jean-Goujon. — Paris (8e)

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vigne et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON